PÃO DO ROGIL E FAMÍLIA CLARO

VISITA AL PRODUCTOR

PRODUCTOS:

ACEITE DE OLIVA AROMATIZADO
INFUSIONES
PAN ESPECIAL
ACEITE DE OLIVA
FRUTAS EN ALMIBAR
DULCES Y COMPOTAS
EMPANADAS Y OTROS PASTELES SALADOS
DULCES TRADICIONALES
AGUARDIENTES
CHUTNEYS
TORTAS SECAS

MODALIDADES DE PAGO:

EN EL MOMENTO DEL PEDIDO - 100%

ENTREGAS:

SI

FRECUENCIA DE LAS ENTREGAS:

DIARIAMENTE

EN TODO EL PAÍS

CANTIDAD MÍNIMA PARA EL SERVICIO DE ENTREGA:

SI

SOBRE EL PRODUCTOR:

SOBRE EL PRODUCTOR

LA TRADICIÓN DE LA FAMILIA CLARO DE HORNEAR PAN, PASTELES Y GALLETAS EN HORNO DE LEÑA ES FAMOSA EN ROGIL DESDE 1965, CUANDO LA FAMILIA COMPRÓ LA ANTIGUA PANADERÍA EN LA COSTA VICENTINA. EN ESTE MOMENTO, EL TRIGO TODAVÍA SE MOLÍA EN EL MOLINO DE ROGIL. LUEGO ERA TRANSPORTADO EN BOLSAS POR LOS BURROS DE LA REGIÓN. DESDE LA FERMENTACIÓN NATURAL AL HORNO DE LADRILLOS DE BARRO, EL PAN TRADICIONAL CON CORTEZA CRUJIENTE Y MIGA MULLIDA DEL PÃO DO ROGIL SIGUE TENIENDO EL SABOR CARACTERÍSTICO Y ÚNICO DE ESA ÉPOCA, LOGRANDO PROLONGAR LOS RECUERDOS DE LAS MERIENDAS FAMILIARES DE ESA ÉPOCA. ESTE ES UN PASADO QUE TRAEMOS AL PRESENTE EN NUESTRA TIENDA-MUSEO CON TRAZAS DEL PASADO QUE RETRATAN LA VIDA DEL ARTE DE TRABAJAR EL PAN Y LAS TORTAS DE LA FAMILIA CLARO A LO LARGO DE ESTAS DÉCADAS DEL PÃO DO ROGIL. ADEMÁS DE ESTA HERENCIA, EL PASO DE LOS AÑOS TRAE MODERNIDAD, TECNOLOGÍA Y NOVEDADES AL PÃO DO ROGIL. LA CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS ES UN HOMENAJE AL PASADO, PERO TAMBIÉN ES EL RESULTADO DE UN ENORME DESEO DE COMPARTIR LA HISTORIA, DE MOSTRAR LOS AÑOS EN QUE REINABA LA ARTESANÍA Y CÓMO HOY EL PÃO DO ROGIL RESPETA Y PERPETÚA ESTOS ORÍGENES CON LOS OJOS EN EL FUTURO Y LOS SABORES EN LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA.

ALOCUCIÓN:

SEDE
AV. 16 DE JUNHO, 92 ROGIL
PORTUGAL

PORTUGAL

PORTUGAL

SED:

ROGIL

TELÉFONO:

282998203

SITIO WEB:

HTTP://WWW.PAODOROGIL.COM